

別添 1

バターの検査項目、規格基準及び検査方法

検査項目	規格基準	検査方法	
外 観	均等に特有の淡黄色又はこれに近い色を呈し、はん点、波紋等が多くないもの	官能検査による。	
組 織	横断面の状態に、水滴の遊離が多い等の著しい欠陥がないもの	官能検査による。	
風 味	風味良好で酸味、飼料臭、牛舎臭、変質脂肪臭その他の異臭味をほとんど有しないもの	官能検査による。	
食 塩	加塩バターにあっては、食塩の分布及び溶解に著しい欠陥がないもの	官能検査による。	※当該検査項目は加塩バターに限る。
乳脂肪分	加塩バターは 80.0% 以上、無塩バターは 82.0%以上で、異種脂肪を含まないもの	乳等省令による。	
水 分	17.0 %以下のもの	乳等省令による	
細菌数 〔右記の いずれ かとする。〕	①1 g 当たり 1,000 以下	乳等省令中の乳製品の細菌数試験法を準用する。	種類表示の例：スイートクリームなど
	②細菌数の基準を設けない。ただし、pH6.0 未満のものに限る。	—	種類表示：industry description で可
大腸菌群	大腸菌群が「陰性」のもの	乳等省令による。	●
カビ・酵母	カビ・酵母数が 1g 当たり、それぞれ 100 以下のもの	食品衛生検査指針 I の真菌検査法総論及び酵母類検査法による。	

注：1 特定項目（備考欄●印）については、同表の規格基準に適合しない検査試料が1個でもあった場合には、当該検査荷口を買い入れないものとする。

2 加塩バターには、CODEX Standard (A-1-1971,150-1985) の規格に合致する塩を使用するものとする